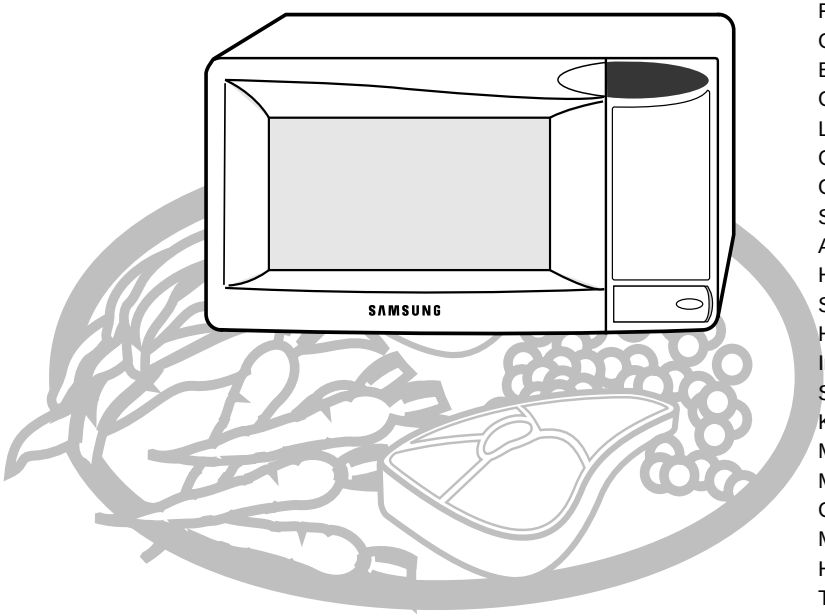
SAMSUNG

MIKROWELLENGERÄT

Bedienungsanleitung und Garkompaß

M1933N/M1913N



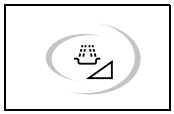
Kurzanleitung 2
Gerätevorderseite mit Garraum 3
Zubehör 3
Bedienfeld 4
Hinweise zur Bedienungsanleitung 5
Sicherheitshinweise 5
Mikrowellengerät aufstellen und anschließen 7
Uhrzeit einstellen (M1933N) 7
Funktionsweise von Mikrowellengeräten 8
Gerätebetrieb überprüfen 8
Bei Problemen mit dem Gerät 9
Garen/Aufwärmen 9
Leistungsstufen 10
Garvorgang unterbrechen bzw. beenden 10
Garzeit verlängern 11
Speisen auftauen (M1913N) 11
Auftauprogramme verwenden (M1933N) 11
Hinweise zu den Auftauprogrammen (M1933N) 12
Schnellprogramme verwenden 12
Hinweise zu den Schnellprogrammen 13
In mehreren Stufen garen (M1933N) 14
Signalton ausschalten (M1933N) 15
Kindersicherung ein-/ausschalten (M1933N) 15
Merkfunktion (M1933N) 15
Mikrowellengeeignetes Geschirr 16
Gartabellen und Hinweise 17
Mikrowellengerät reinigen 23
Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur 24
Technische Daten 24

Code No.: DE68-01771A

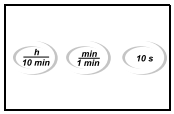
D

Modell: M1933N

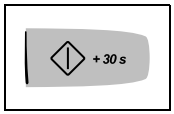
Speisen garen



1. Stellen Sie die Speise in den Garraum.
Stellen Sie die Leistungsstufe ein. Dazu drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste .



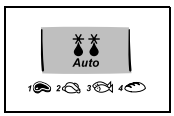
2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.



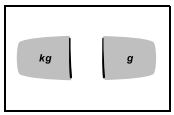
3. Drücken Sie die Starttaste .

Ergebnis: Der Garvorgang beginnt.
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erklingen vier Signaltöne.

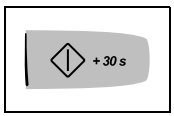
Speisen auftauen



1. Stellen Sie die gefrorene Speise in den Garraum.
Drücken Sie die Taste **Auto** ( ).

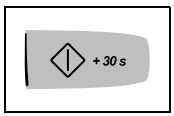


2. Stellen Sie das Speisengewicht mit der Taste **kg** und **g** ein.



3. Drücken Sie die Starttaste .

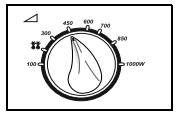
Garzeit verlängern



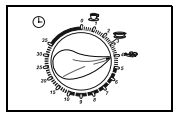
Lassen Sie die Speise im Garraum.
Drücken Sie die Taste **+30s** ein- oder mehrmals. Bei jedem Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden.

Modell: M1913N

Speisen garen

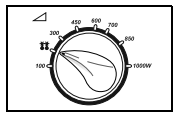


1. Stellen Sie die Speise in den Garraum.
Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem **Leistungsstufen-Schalter** ein.

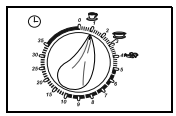


2. Stellen Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.

Speisen auftauen

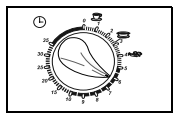


1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Auftausymbol ( ).



2. Stellen Sie die Auftauzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.

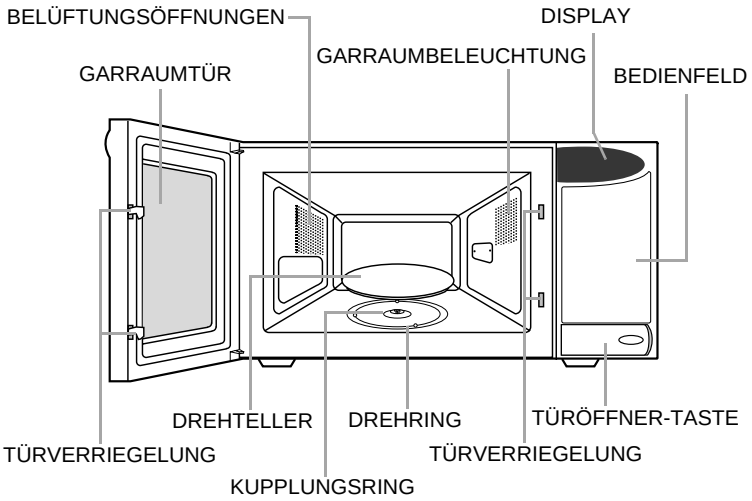
Garzeit verlängern



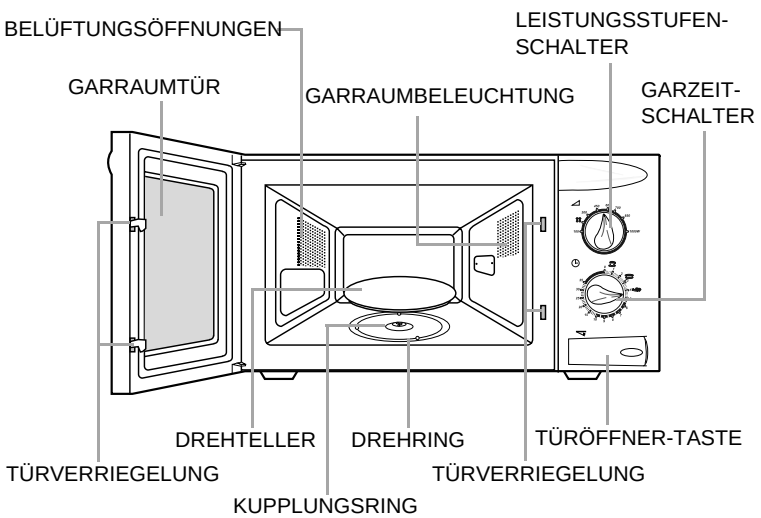
Lassen Sie die Speise im Garraum.
Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** die zusätzliche Garzeit ein.

Gerätevorderseite mit Garraum

Modell: M1933N

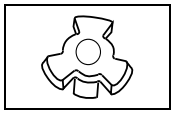


Modell: M1913N

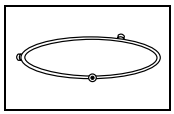


Zubehör

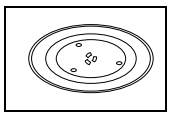
Je nach Modell werden verschiedene praktische Zubehörteile mitgeliefert.



1. **Kupplungsring**: Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.
   Position im Gerät: Der Kupplungsring befindet sich bei Auslieferung bereits auf der Motorwelle im Garraum.



2. **Drehring**: Dient als Untersatz für den Drehteller.
   Position im Gerät: Legen Sie den Drehring in die Vertiefung im Gar-raum.



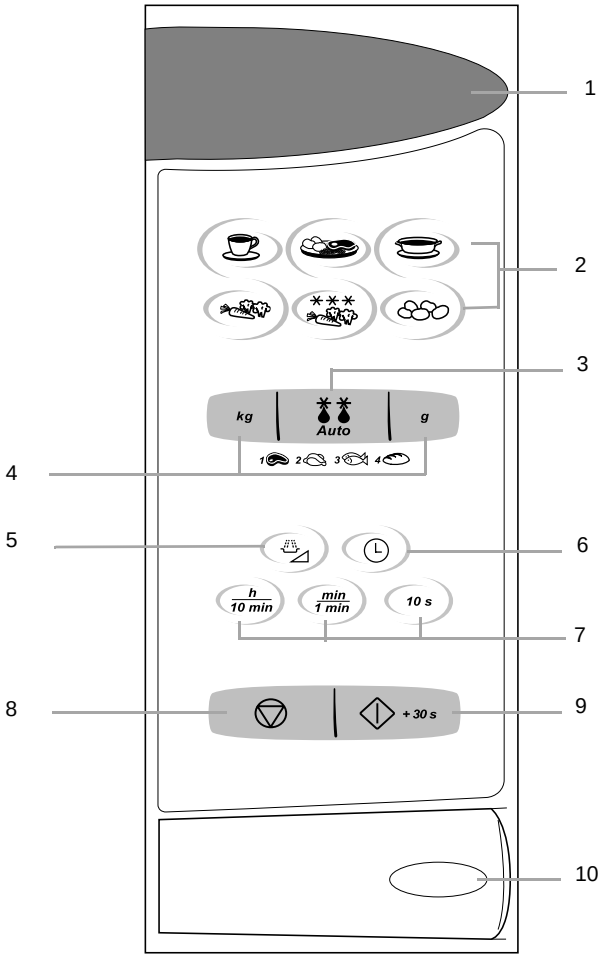
3. **Drehteller**: Auf diesen Teller wird die zu garende Speise plaziert. Nehmen Sie den Drehteller nur zum Reinigen aus dem Gerät.
   Position im Gerät: Legen Sie den Drehteller so auf den Drehring auf, daß die Zapfen im Zentrum der Teller-Unterseite in die Aussparungen des Kupplungsrings greifen.

☛ Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur, wenn Kupplungsring, Drehring und Drehteller eingesetzt sind.

Bedienfeld

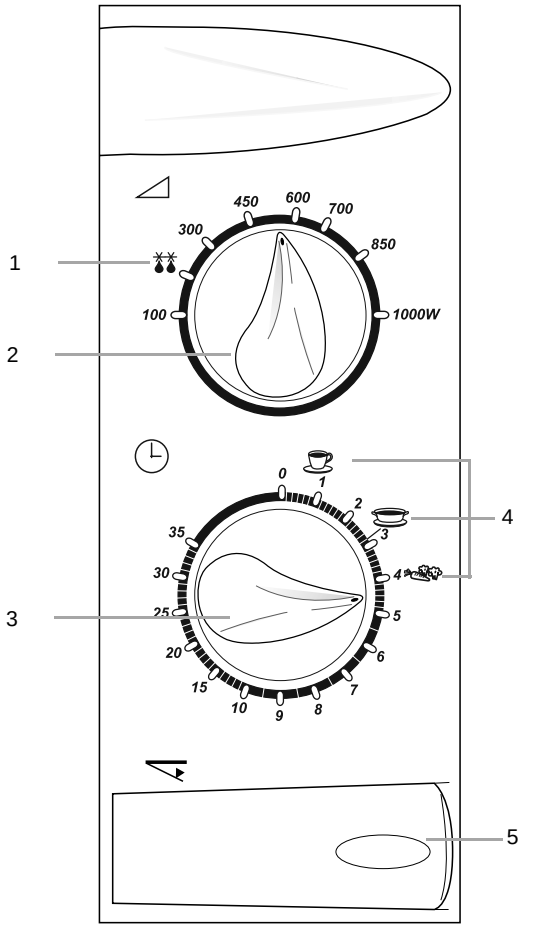
D

Modell:M1933N



1. BEDIENFELD-DISPLAY
2. SCHNELLPROGRAMM WÄHLE
3. AUFTAUPROGRAMM WÄHLEN
4. AUFTAUGEWICHT EINSTELLEN
5. MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN
6. UHRZEIT-EINSTELLMODUS WÄHLEN
7. UHRZEIT ODER GARZEIT EINSTELLEN
8. STOPP-/LÖSCHTASTE
9. STARTTASTE
10. TÜRÖFFNER-TASTE

Modell:M1913N



1. AUFTAU-LEISTUNGSSTUFE
2. LEISTUNGSSTUFEN-SCHALTER
3. GARZEIT-SCHALTER
4. SCHNELLPROGRAMM-SYMBOLE
5. TÜRÖFFNER-TASTE

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG Mikrowellengerät ent-schieden haben. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***für Mikrowellen geeignetes Zubehör und Geschirr***
- ***praktische Tips***

Ganz vorn in dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Kurzanleitung für drei grundlegende Funktionen:

- ***Speisen garen***
- ***Speisen auftauen***
- ***Garzeit verlängern***

Auf den Seiten 3 bis 4 finden Sie Abbildungen der Geräte und der Bedien-felder von beiden Modellen. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Gerätes. In den dazugehörigen Abbildungen werden die beiden folgenden Symbole verwendet.

Wichtig **Hinweis**

BEIM UMGANG MIT MIKROWELLEN BITTE BEACHTEN

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Aus-treten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen. Halten Sie die Tür und die Türdicht-flächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchen Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.

(c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde. Achten Sie besonders darauf, daß die Garraumtür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
(3) Netzkabel

(d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

D

Wichtige Sicherheitshinweise.

Sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen aufbewahren.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen.

1. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein Metallgeschirr wie z. B.:
- Behälter aus Metall
- Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln etc.

Grund: Dies kann zu elektrischen Überschlägen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

2. Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:
- uftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen
  Beispiel: Gläser mit Babynahrung
- luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  Beispiel: Eier mit Schale, Nüsse in Schalen, Tomaten

Grund: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

Tip: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten).

3. Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.
Grund: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.
Tip: Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert.

4. Wird das Mikrowellengerät leer betrieben, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch aus. In diesem Fall können Sie das Gerät nach einer Wartezeit von 30 Minuten wieder verwenden.

5. Decken Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht mit Papier- oder Stofftüchern ab.
Grund: Papier- und Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.

6. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.
Grund: Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb heiß.

D

7. Fassen Sie die Innenwände des Garraums nicht an.
Grund: Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, daß es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.

8. Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Gerätes weitgehend auszuschließen:
- Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeuteln.
- Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier im Mikrowellengerät zu trocknen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

9. Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.
- Warten Sie nach dem Abschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speise herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Rühren Sie die Speisen gegebenenfalls während, aber immer nach dem Garen um.
- Vorsicht beim Anfassen des Behälters nach dem Aufheizen. Sie können sich verbrennen, wenn der Behälter zu heiß ist.
- Damit die Speisen während des Garens nicht spritzen und Sie sich hinterher nicht verbrühen, sollten Sie die Speisen vor, während und nach dem Garen umrühren. Stellen Sie beim Erhitzen einen Löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.
  Grund: Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zum sogenannten Siedeverzug kommen, d. h. die erhitzte Flüssigkeit beginnt zu kochen, wenn Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen. Dabei kann die Flüssigkeit überkochen.
- Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
  * die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
  * danach mit einem sauberen, trockenen Verband abdecken;
  * keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.
- Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
- Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von Babynahrung und Milch.
- Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.

10. Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, daß Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.

11. Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.
Grund: Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.

12. Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber.
Grund: Lebensmittelrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Geräte-Innenwänden können die Oberflächen beschädigen und die Geräteleistung mindern.

13. Beim Betrieb des Gerätes sind hin und wieder Klickgeräusche zu hören, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal.
Grund: Das Gerät schaltet auf eine andere Leistungsstufe um. Dabei ist ein Klicken zu hören.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

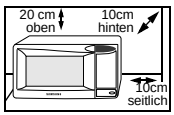
Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

WICHTIG

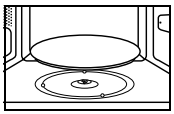
Halten Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen. Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds. Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.

Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Unterlage, die das Gewicht des Gerätes problemlos trägt.



1. Achten Sie beim Aufstellen darauf, daß ein Abstand von 10 cm an Seiten- und Rückenteil bzw. von 20 cm über dem Gerät eingehalten wird. Dies dient der Belüftung des Gerätes.



2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sicher, daß der Drehteller sich frei drehen kann.

3. Dieses Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.

☞ Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so daß es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.

☞ Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Standardsteckdose mit AC 230 Volt Wechselstrom, 50 Hz an. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Lassen Sie das Kabel von Ihrem Fachhändler auswechseln. Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard etnsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel.

☞ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer besonders heißen oder feuchten Umgebung auf (z. B. in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers).

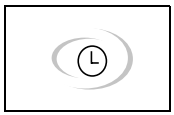
☞ Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengerätes mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Uhrzeit einstellen (M1933N)

Ihr Mikrowellengerät verfügt über eine eingebaute Uhr mit Anzeige im 24- oder im 12-Stunden-Format. In folgenden Fällen müssen Sie die Uhr einstellen:

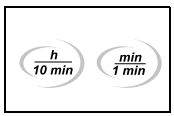
- ***bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden;***
- ***nach einem Stromausfall.***

✉ Vergessen Sie nicht, die Uhr beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit entsprechend umzustellen.

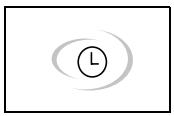


1. **Zur Anzeige der Zeit im... drücken Sie die Taste ◷ ...**

24-Stunden-Format	einmal.
12-Stunden-Format	zweimal.



2. Stellen Sie die Stunden mit der Taste **h** und die Minuten mit der Taste **min** ein.



3. Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, drücken Sie nochmals ◷, um die Uhr zu aktivieren.
Ergebnis: Die Uhrzeit wird ständig angezeigt, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

D

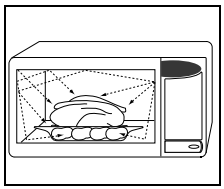
Funktionsweise von Mikrowellengeräten

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Mit der durch sie freigesetzten Energie werden Speisen gegart und erhitzt, ohne daß deren Form oder Farbe verändert wird.

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen:

- ***auftauen***
- ***erwärmen***
- ***garen***

Garprinzip



1. Das Magnetron im Mikrowellengerät erzeugt Mikrowellen. Durch den sich drehenden Glasteller werden die Mikrowellen verteilt, so daß Speisen gleichmäßig gegart werden.

2. Die Mikrowellen dringen bis 2,5 cm tief in das Gargut ein. Von dort aus setzt sich der Garprozeß durch Hitzeverteilung im Gargut fort.

3. Die Garzeiten hängen vom verwendeten Gargeschirr und vor allem von den Eigenschaften des Garguts ab:
- Menge und Dichte der Speise
- Wassergehalt
- Ausgangstemperatur (gekühlt oder nicht).

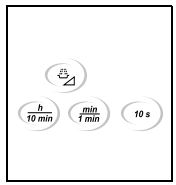
☞ Da das Innere von Speisen durch Wärmeverteilung gart, ist der Garvorgang nach dem Ausschalten des Mikrowellengerätes noch nicht beendet. Halten Sie deshalb unbedingt die in dieser Anleitung und in Rezepten angegebene Standzeit ein. Während der Standzeit:
- setzt sich der Garvorgang im Inneren der Speise fort;
- wird die Wärme gleichmäßig im Gargut verteilt.

Gerätebetrieb überprüfen

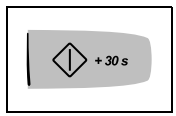
Mit dem folgenden einfachen Verfahren können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert.

Stellen Sie ein mit Wasser gefülltes Gefäß (ca. 500 ml) auf den Drehteller im Garraum.

Modell: M1933N

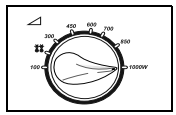


1. Drücken Sie die Taste , Stellen Sie mit der Taste **1min** eine Garzeit von vier oder fünf Minuten ein.

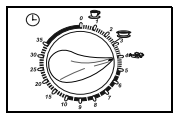


2. Drücken Sie die Starttaste .
Ergebnis: Das Mikrowellengerät erhitzt das Wasser vier oder fünf Minuten lang. Nach dieser Zeit sollte das Wasser kochen.

Modell: M1913N



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein.



2. Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** eine Zeit von vier oder fünf Minuten ein.
Ergebnis: Das Mikrowellengerät erhitzt das Wasser vier oder fünf Minuten lang. Nach dieser Zeit sollte das Wasser kochen.

✉ Stellen Sie sicher, daß Ihr Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist. Der Drehteller muß richtig eingesetzt sein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe verwenden, benötigt das Gerät eine längere Zeit, um das Wasser zum Kochen zu bringen.

Bei Problemen mit dem Gerät

Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, probieren Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge aus, um einen unnötigen Kundendiensteinsatz zu vermeiden.

- Folgende Erscheinungen sind normal und weisen nicht auf ein Problem hin:
  - Kondensation im Mikrowellengerät
  - Luftströme um Tür und Gehäuse
  - Lichtreflexion an Tür und Gehäuse
  - Dampfaustritt an Tür und Lüftungsöffnungen
- Das Gerät startet nicht, wenn Sie die Taste ⏀ drücken.(M1933N)
  - Ist die Garraumtür vollständig geschlossen?
- Das Gerät startet nicht, nachdem Sie die Garzeit mit dem Garzeit-Schalter eingestellt haben.(M1913N)
  - Ist die Garraumtür vollständig geschlossen?
- Speisen werden nicht gegart.
  - Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt und die Starttaste ⏀ gedrückt? (M1933N)
  - Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt? (M1913N)
  - Ist die Garraumtür geschlossen?
  - Wurde der Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Unterbrechungsschalter betätigt wurde?
- Speisen werden zu stark oder zu wenig gegart.
  - Haben Sie die richtige Garzeit für die Speise eingestellt?
  - Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?
- Im Garraum kommt es zu Funkenüberschlag, knackende Geräusche sind zu hören.
  - Haben Sie einen Behälter mit Metallverzierungen verwendet?
  - Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum liegenlassen?
  - Befindet sich ein Stück Aluminiumfolie zu dicht an der Innenwand?
- Das Mikrowellengerät löst Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang aus.
  - Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können leichte Störungen beim Radio- und Fernsehempfang auftreten; das ist normal. Stellen Sie das Gerät in solchen Fällen in größerer Entfernung von Fernseh- und Radiogeräten bzw. Antennen auf.
  - Wenn der Mikroprozessor des Mikrowellengerätes eine Störung erkennt, setzt er eventuell die Anzeige zurück. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken ihn kurze Zeit später wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. (M1933N)

✉ Falls die genannten Vorschläge nicht zur Lösung des Problems führen, wenden Sie sich über Ihren Fachhändler Auskünfte erhalten Sie auch von unserer Hotline: 0180- 5 12 12 13 (DM 0,24 / Min.).

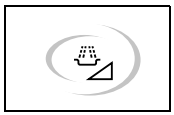
Garen/Aufwärmen

D

Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren können Sie Speisen garen oder aufwärmen. Überprüfen Sie stets die Einstellungen, bevor Sie sich vom Gerät entfernen.

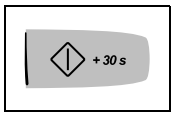
Stellen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.

Modell: M1933N



1. Drücken Sie die Taste ⏦.
Ergebnis: Die höchste Leistungsstufe (1000 W) wird angezeigt. Um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, drücken Sie so oft die Taste ⏦, bis die entsprechende Wattzahl angezeigt wird. (Siehe Tabelle der Leistungsstufen auf der folgenden Seite)

2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.

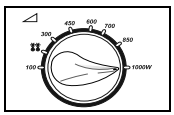


3. Drücken Sie die Starttaste ⏀.
Ergebnis: Die Garraum-Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich. Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit erklingen vier Signaltöne.

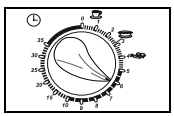
☛ Schalten Sie das Mikrowellengerät nie ein, wenn es leer ist.

✉ Wenn Sie Speisen kurz bei maximaler Leistung erhitzen möchten, drücken Sie einfach die Taste **+30s**, um die Speise 30 Sekunden lang bei maximaler Leistung (1000 W) zu erhitzen. Für eine längere Zeit drücken Sie die Taste entsprechend oft. Das Gerät startet den Erhitzungsvorgang sofort.

Modell: M1913N



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein
(höchste Leistungsstufe: 1000 W)



2. Stellen Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-Schalter** ein.
Ergebnis: Die Garraum-Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.

☛ Schalten Sie das Mikrowellengerät nie ein, wenn es leer ist.

✉ Sie können die Leistungsstufe während des Gerätebetriebs ändern. Dazu stellen Sie die neue Leistungsstufe mit dem **Leistungsstufen-Schalter** ein.

D

Leistungsstufen

Sie können zwischen den folgenden Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Leistung in Watt	
	M1933N	**M1913N**
Maximal	1000 w	1000 w
Hoch	850 W	850 W
Aufwärmen	-	700 W
Mittelhoch	600 W	600 W
Mittel	450 W	450 W
Mittelschwach	300 W	300 W
Auftauen (⁑)	180 W	180 W
Schwach	100 W	100 W

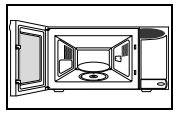
✉ Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verkürzen.

✉ Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verlängern.

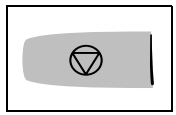
Garvorgang unterbrechen bzw. beenden

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Speise zu überprüfen.

Modell: M1933N



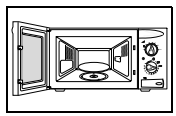
1. Garvorgang vorübergehend unterbrechen:
Öffnen Sie die Garraumtür.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie die Garraumtür und drücken die Starttaste ⏀.



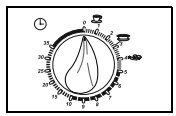
2. Garvorgang beenden:
Der Garvorgang wird gestoppt ▽.
Ergebnis: Zum vollständigen Löschen der Gareinstellungen (Garzeit und Leistungsstufe), drücken Sie emeut die Lösch-Taste.

☛ Sie können die Einstellungen schon vor dem Starten des Garvorgangs löschen, indem Sie die Löschtaste ▽ drücken.

Modell: M1913N



1. Garvorgang vorübergehend unterbrechen:
Öffnen Sie die Garraumtür.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie die Garraumtür.

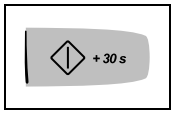


2. Garvorgang beenden:
Stellen Sie den Garzeit-Schalter auf “0”.

Garzeit verlängern

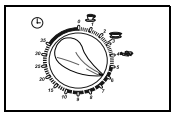
Modell: M1933N

Sie können die verbleibende Garzeit auf Tastendruck um 30 Sekunden verlängern.



Drücken Sie die Taste **+30s**, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern. Bei jedem weiteren Drücken dieser Taste wird die Garzeit jeweils um weitere 30 Sekunden verlängert.

Modell: M1913N

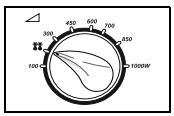


Verlängern Sie die verbleibende Garzeit, indem Sie den **Garzeit-Schalter** auf die gewünschte Zeit stellen.

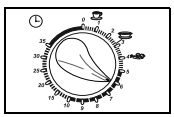
Speisen auftauen (M1913N)

Sie können Fleisch, Geflügel, Fisch und Obst in Ihrem Mikrowellengerät auftauen.

Stellen Sie die aufzutauende Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Symbol ⁂.



2. Stellen Sie mit dem **Garzeit-Schalter** die Auftauzeit ein.
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.

✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

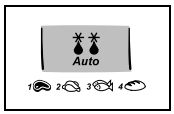
Auftauprogramme verwenden (M1933N)

Mit den Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Obst auftauen. Zeit und Leistungsstufe werden vom Programm vorgegeben.

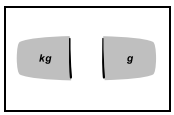
Aktivieren Sie einfach das gewünschte Auftauprogramm und geben Sie das Gewicht der aufzutauenden Speise ein.

✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

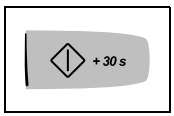
Stellen Sie die aufzutauende Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Drücken Sie die Taste **Auto**(⁂).
   Drücken Sie die Taste **Auto**(⁂) so oft, bis der gewünschte Programmcode angezeigt wird - siehe Tabelle auf der folgenden Seite.



2. Stellen Sie das Gewicht der Speise mit den Tasten **kg** und **g** ein.
   Sie können ein Gewicht von maximal 2,0 kg einstellen.



3. Drücken Sie die Starttaste ◇.
   Ergebnis:
   - Der Auftauvorgang beginnt.
   - Nach Ablauf der halben Auftauzeit ertönt ein akustisches Signal. Dies soll Sie daran erinnern, die Speise umzudrehen.
   - Zum Fortsetzen des Auftauvorgangs drücken Sie nochmals ◇.

✉ Sie können Speisen auch manuell, d. h. mit selbst gewählten Einstellungen auftauen. Dazu verwenden Sie die Mikrowellen-Auftaustufe (180 W). Gehen Sie wie im Abschnitt “Garen/ Aufwärmen” auf Seite 9 beschrieben vor.

D

D

Hinweise zu den Auftauprogrammen (M1933N)

Die nachfolgende Tabelle enthält Angaben zu den Auftauprogrammen (Gewicht, Standzeit, Hinweise zum Auftauvorgang).

Nehmen Sie Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung. Legen Sie die gefrorene Speise auf einen Keramikteller.

Speise	Menges-größe	Standzeit	Hinweise
Fleisch	0.2-2 kg	20-60 Min.	Das Fleisch an den Rändern mit Alufolie abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, das Fleisch wenden. Dieses Programm eignet sich für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Steaks, Koteletts sowie Hackfleisch.
Geflügel	0.2-2 kg	20-60 Min.	Keulen und Flügelspitzen mit Alufolie abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, das Huhn wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Hühner und für Hühnerteile.
Fisch	0.2-2 kg	20-50 Min.	Den Schwanz eines ganzen Fisches mit Alufolie abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, den Fisch wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische und für Fischfilets.
Brot/ Kuchen	125-1000 g	5-30 Min.	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und wenden, sobald das akustische Signal ertönt. Kuchen auf einen Keramikteller geben und nach Möglichkeit wenden, sobald das Signal ertönt. (Das Gerät bleibt in Betrieb und wird unterbrochen, wenn Sie die Tür öffnen). Dieses Programm eignet sich für verschiedenste Brotsorten, ob als Laib oder aufgeschnitten, sowie für Brötchen und Baguettes. Ordnen Sie Brötchen im Kreis an. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Biskuit, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Obstkuchen und Sahnetorten und für Kuchen mit Schokoladenüberzug.

Schnellprogramme verwenden

Modell: M1933N

Die Schnellprogramm-Tasten ersparen Ihnen die Einstellung von Garzeit und Leistungsstufe. Die Mengesgröße (Speisenmenge) stellen Sie durch entsprechend häufiges Drücken der jeweiligen Schnellprogramm-Taste ein. Nach Drücken der Schnellprogramm-Taste beginnt der Aufwärmvorgang sofort, ohne daß Sie die Starttaste ◇ drücken.

Stellen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.

Drücken Sie die gewünschte Schnellprogramm-Taste je nach Mengesgröße ein- oder mehrmals.

Ergebnis: Der Aufwärmvorgang startet nach ca. zwei Sekunden; anschließend

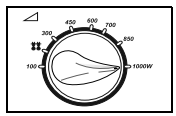
1) erklingen vier Signaltöne
2) zur Erinnerung erklingt jede Minute ein weiterer Signalton
3) wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Beispiel: Drücken Sie dreimal die Taste ☕, um drei Tassen Kaffee zu erhitzen (siehe Tabelle auf Seite 13)

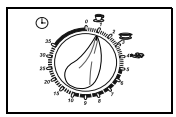
✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Modell: M1913N

Stellen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein..



2. Stellen Sie den **Garzeit-Schalter** auf das Symbol des gewünschten Schnell-programms ein.
(Getränke oder Suppe/Soße oder Frisches Gemüse).

✉ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Hinweise zu den Schnellprogrammen

Modell: M1933N

Hier finden Sie einige Informationen und Hinweise zu den Schnellprogrammen.

Speisentyp/ Taste	Portions-größe	Standzeit	Hinweise
Fertiggerichte (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	3 Min.	Auf Keramikteller legen und mit Frischhaltefolie für die Mikrowelle abdecken. Diese Programm ist geeignet für Gerichte, die aus drei Bestandteilen bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln.).
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser mit Zimmertemp-eratur)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	1-2 Min.	In Keramiktasse gießen und ohne abzudecken erhitzen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen einander gegenüber und 3 oder 4 Tassen in einem Kreis stellen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit umrühren. Geben Sie Acht beim Herausnehmen
Suppe/ Soße (gekühlt)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 Min.	Die Suppe/Soße in einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Erhitzens und der Ruhezeit abdecken. Vor und nach der Ruhezeit umrühren.
Salzkartoffeln	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 Min.	Die Kartoffeln schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzufügen, wenn 200-450 g Kartoffeln gekocht werden, 60 ml (4 Esslöffel) für 500-650 g und 75 ml (5 Esslöffel) für 700-750 g.
Tiefgefrorenes Gemüse	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 Min.	Gefrorenes Gemüse (-18°C) wiegen und in geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel geben. Bei Zubereitung von 100-450 g 15 ml (1 Esslöffel) Wasser hinzufügen, für 500-750 g 30 ml (2 Esslöffel). Nach dem Kochen und während der Ruhezeit umrühren. Bei größeren Mengen während des Garens einmal umrühren. Dieses Programm ist geeignet für Erbsen, Mais, Brokkoli, Blumenkohl und gemischtes Gemüse wie Erbsen, Karotten und Blumenkohl.
Frisches Gemüse	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 Min.	Gemüse nach dem Waschen und Säubern wiegen und in etwa gleich große Stücke schneiden. In Glasschüssel mit Deckel geben. 30 ml (2 Esslöffel) Wasser hinzufügen, wenn 100-250 g gekocht werden, 45 ml (3 Esslöffel) für 300-450 g und 60-75 ml (3 Esslöffel) für 500-750 g. Umrühren nach Kochen. Bei größeren Mengen während des Garens einmal umrühren.

Modell: M1913N

Hier finden Sie einige Informationen und Daten zu den Schnellprogrammen.

Symbol	Speisentyp	Mengesgröße	Aufwärmzeit	Standzeit
	Getränke	150 ml	1 Min.	1-2 Min.
	Suppe/Soße	200-250 ml	2 Min. 50 Sek.	2-3 Min.
	Frisches Gemüse	300-350 g	4 Min.	3 Min.

In mehreren Stufen garen (M1933N)

D

Sie können bis zu vier nacheinander ablaufende Garstufen programmieren.

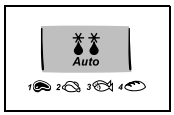
Beispiel: Sie möchten Fisch auftauen und garen, ohne das Mikrowellengerät nach jedem Schritt neu einstellen zu müssen. Für einen Fisch von 500 g programmieren Sie folgende Stufen:

- ***Auftauen***
- ***Garstufe I***
- ***Garstufe II***

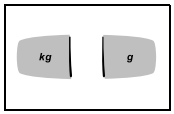
✉ Sie können zwei, drei oder vier Stufen programmieren.

✉ Wenn Sie vier Stufen programmieren, müssen die ersten beiden Stufen Auftauen und Standzeit umfassen.

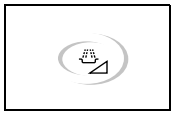
✉ Drücken Sie die Starttaste ◇ erst nach Programmieren der letzten Garstufe.



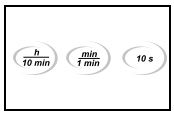
1. Drücken Sie die Taste **Auto** (⁂) so oft, bis der Code des gewünschten Auftauprogramms angezeigt wird.



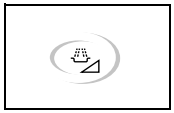
2. Stellen Sie das Gewicht mit den Tasten **kg** und **g** ein (Beispiel: für 500 g drücken Sie fünfmal die Taste g).



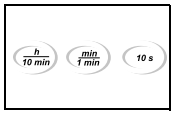
3. Zum Einstellen der Garstufe I drücken Sie die Leistungsstufentaste so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird (Beispiel: für eine Leistungsstufe von 850 W drücken Sie zweimal die Taste).



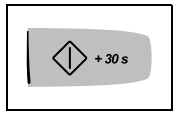
4. Stellen Sie die Garzeit für Garstufe I mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein (Beispiel: für 4 Minuten drücken Sie viermal die Taste 1min).



5. Zum Einstellen der Garstufe II drücken Sie die Leistungsstufentaste so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird (Beispiel: für eine Leistungsstufe von 450 W drücken Sie viermal die Taste).



6. Stellen Sie die Garzeit für Garstufe II mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein (Beispiel: für 5 Minuten drücken Sie fünfmal die Taste 1min).



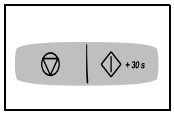
7. Drücken Sie die Starttaste ◇.
Ergebnis: Die programmierten Stufen laufen nacheinander ab. Wenn Sie eine Auftaustufe programmiert haben, ertönt nach Ablauf der halben Auftauzeit ein akustisches Signal. Drehen Sie die Speise dann u.

◆ Nach Ablauf aller Garstufen erklingen vier Signaltöne.

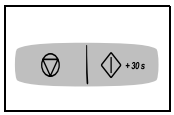
1) erklingen vier Signaltöne
2) zur Erinnerung erklingt jede Minute ein weiterer Signalton
3) wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Signalton ausschalten (M1933N)

Sie können die Signalton-Ausgabe jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⏚ und ◇.
Ergebnis: Beim Drücken von Tasten erklingen keine Signaltöne mehr.

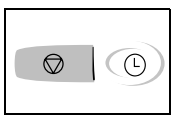


2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Tasten ⏚ und ◇.
Ergebnis: Das Mikrowellengerät gibt wieder Signaltöne aus.

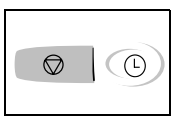
Kindersicherung ein-/ausschalten (M1933N)

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der Sie das Gerät blockieren können. Auf diese Weise können Sie verhindern, daß Kinder oder im Umgang mit Mikrowellengeräten ungeübte Personen das Gerät versehentlich einschalten.

Sie können die Kindersicherung jederzeit einschalten.



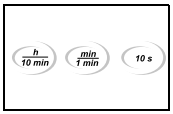
1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ⏚ und 🕒.
Ergebnis: Die Kindersicherung ist eingeschaltet, die Gerätefunktionen sind blockiert.



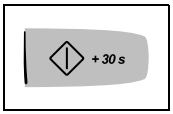
2. Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Tasten ⏚ und 🕒.
Ergebnis: Das Mikrowellengerät arbeitet wieder normal, alle Funktionen sind freigegeben.

Merkfunktion (M1933N)

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Stellen Sie die zusätzliche Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.



2. Drücken Sie die Starttaste ◇.

NOTE

1) Nach Ablauf der Garzeit erklingen vier Signaltöne. Wenn Sie nicht schon vorher die Garraumtür öffnen, wird dieser akustische Hinweis nach Ablauf einer Minute sowie nach Ablauf von zwei Minuten wiederholt. Anschließend wird die zuletzt verwendete Leistungsstufe aus dem Speicher gelöscht.
2) Wenn nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür keine weitere Eingabe erfolgt, wird die zuletzt verwendete Leistungsstufe nach 30 Sekunden gelöscht.
3) Um die zuletzt verwendete Leistungsstufe manuell aus dem Speicher des Gerätes zu löschen, drücken Sie die Löschtaste ⏚ . Das Gerät wird dann zurückgesetzt und die gespeicherte Leistungsstufe gelöscht..

Mikrowellengeeignetes Geschirr

D

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargeschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk "für Mikrowellen geeignet" können Sie unbesorgt benutzen.

Die folgende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✓	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und-behälter	✓	Können zum Aufwärmen verwendet werden. Styropor kann bei Überhitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	✗	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	✗	Können zu Funkenüberschlag führen.
Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, wenn keine Metallver-zierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✓	Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✓	Deckel abnehmen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	✗	Können Funkenüberschlag oder einen Brand auslösen.
• Gefrierbeutelverschlüsse/ Clips	✗	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	✓	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen. Zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melaminkunststoffe benutzen.
• Klarsichtfolie	✓	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, daß sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
Wachs- und Pergamentpapier	✓	Kann verwendet werden, um Austrocknen und Spritzen zu verhindern.

Gartabellen und Hinweise

MIKROWELLEN

Beim Garen dringen Mikrowellen in Speisen ein; die Mikrowellenenergie wird vom Wasser-, Fett- und Zuckeranteil in den Speisen absorbiert. Durch die Mikrowellenenergie werden die Speisenmoleküle in schnelle Bewegung versetzt. Dadurch entsteht Reibung, die wiederum Wärme erzeugt und so die Speisen gart.

ALLGEMEINES ZUM GAREN

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Damit die Energie optimal genutzt werden kann, muß das verwendete Geschirr aus Mikrowellen-durchlässigem Material bestehen (z. B. Keramik, Glas, Porzellan, Kunst-stoff, Papier, Holz). Metallgefäße (z. B. aus Stahl, Aluminium oder Kupfer) eignen sich nicht, da Metall die Mikrowellen reflektiert.

Mikrowellengeeignete Speisen

Viele Speisen eignen sich für das Garen im Mikrowellengerät: frisches und tiefgekühltes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Pudding, Suppen, Aufläufe und Eingemachtes eignen sich. Generell können Sie fast alle Speisen, die sonst auf dem Kochherd zubereitet wurden, auch im Mikrowellengerät garen. Siehe auch “Zusätzliche Tips” auf Seite 23.

Abdecken beim Garen

Achten Sie darauf, Speisen beim Garen abzudecken. Der aufsteigende heiße Wasser-dampf trägt zum Garprozeß bei. Verwenden Sie zum Abdecken von Speisen z. B. einen Keramikteller, einen Kunststoffdeckel oder mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.

Standzeiten

Halten Sie Standzeiten nach dem Garen ein. In dieser Zeit verteilt sich die Wärme gleichmäßig in der Speise.

Gartabelle für Tiefkühl-Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab - siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Während des Garens rühren Sie das Gemüse zweimal um, nach dem Garen rühren Sie nochmals um. Dann fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit ab.

Gemüseart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Spinat	300g	600W	10-11	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Brokkoli	300g	600W	9-10	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Erbsen	300g	600W	8-9	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Grüne Bohnen	300g	600W	8½-9½	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Gemischt (Karotten/ Erbsen/ Mais)	300g	600W	8-9	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.
Gemischt (Chinesische Art)	300g	600W	9-10	2-3	15 ml (1 Eßlöffel) kaltes Wasser zufügen.

D

Gartabelle für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Je 250 g Gemüse geben Sie 30 - 45 ml kaltes Wasser (2 - 3 Eßlöffel) zu, wenn nicht anders angegeben - siehe Tabelle. Decken Sie das Gemüse beim Garen ab - Mindestgarzeit siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Rühren Sie das Gemüse einmal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit (3 Minuten) ab.

Tip: Schneiden Sie das Gemüse in etwa gleichgroße Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto kürzer ist die Garzeit.

Garen Sie frisches Gemüse stets mit höchster Leistungsstufe (1000 W).

Gemüseart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	In gleichgroße Röschen schneiden.Stiele zur Mitte anordnen.
Rosenkohl	250g	6-6½	3	60 - 75 ml (5 - 6 Eßlöffel) Wasser zufügen.
Karotten	250g	4½-5	3	Karotten in gleichgroße Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Große Röschen halbieren. Stiele zur Mitte anordnen.
Zucchini	250g	4-4½	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Eßlöffel) Wasser oder etwas Butter zugeben. Nicht zu lange garen.
Auberginen	250g	3-3½	3	Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Eßlöffel Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250g	4-4½	3	Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Kleine Pilze im ganzen garen, größere in Scheiben schneiden. Kein Wasser zugeben. Mit Zitronensaft beträufeln; mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser abgießen.
Zwiebeln	250g	4½-5	3	Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schnei- den. Nur 15 ml (1 Eßlöffel) Wasser zugeben.
Paprika	250g	4-4½	3	Paprika in schmale Streifen schneiden.
Kartoffeln	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Geschälte Kartoffeln wiegen und in etwa gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

Gartabelle für Reis und Nudeln

Reis : Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel - das Reis-volumen verdoppelt sich beim Garen. Decken Sie den Reis beim Garen ab. Rühren Sie den Reis nach dem Garen um und fügen Sie nach Geschmack Salz, Kräuter und Butter zu.
Hinweis: Der Reis absorbiert beim Garen eventuell nicht das ganze Wasser.

Nudeln : Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel. Geben Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Nudeln ohne Deckel. Während und nach dem Garen rühren Sie die Nudeln mehr-mals um. Decken Sie die Nudeln während der Standzeit ab und gießen Sie anschließend das Wasser ab.

Reis/Nudeln	Menge	Leistung-sstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Weißer Reis (parboiled)	250g	1000W	14-15	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
	375g		16½-17½		750 ml kaltes Wasser zugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250g	1000W	19-20	5-10	500 ml kaltes Wasser zugeben.
	375g		21-22		750 ml kaltes Wasser zugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250g	1000W	15-16	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
	375g		17½-18½		750 ml kaltes Wasser zugeben.
Reis/Getreide (Reis + Körner)	250g	1000W	16-17	5-10	400 ml kaltes Wasser zugeben.
	375g		20-21		550 ml kaltes Wasser zugeben.
Nudeln	250g	1000W	10-11	5	1000 ml heißes Wasser zugeben.
	500g		12-14		2000 ml heißes Wasser zugeben.

Gartabelle für frischen Fisch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Garen von Fisch.

Speisenart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Fischfilets	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Mit Wasser abspülen und mit Zitronensaft beträufeln. Fisch-filets auf eine flache, hitzefeste Glasplatte legen und mit Mikrowellenfolie abdecken. Standzeit: 3 - 5 Minuten.
Ganze Fische	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Mit Wasser abspülen und mit Zitronensaft beträufeln. Fisch(e) in eine ovale, hitzefeste Glas- schale legen (2 Fische Kopf an Schwanz legen). Beim Garen und während der Standzeit mit Mikrowellenfolie abdecken. Standzeit: 3 - 5 Minuten.

D

AUFWÄRMEN

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen in einem Bruchteil der Zeit erhitzen, die ein herkömmlicher Kochherd benötigt. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle ange-gebenen Leistungsstufen und Zeiten als Leitfaden. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Flüssigkeiten mit einer Temperatur von +18 bis +20°C und gekühlte Speisen mit einer Temperatur von +5 bis +7°C.

Speisengröße

Vermeiden Sie es, große unzerteilte Lebensmittel wie z. B. ein ganzes Bratenstück im Mikrowellengerät zu erhitzen. Solche Speisen können außen zu stark erwärmt werden und austrocknen, während das Innere noch nicht vollständig erhitzt ist. Mit kleinen Stücken erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

Leistungsstufe; Umrühren von Speisen

Manche Speisen können Sie mit der höchsten Leistungsstufe (1000 W) erhitzen, andere dagegen sollten bei geringerer Leistung (850 W, 600 W, 450 W, 300 W) erwärmt werden.

Halten Sie sich an die Tabelle. Bei empfindlichen Speisen, bei großen Speisenmengen und bei Speisen, die sich sehr schnell erhitzen, empfiehlt es sich, eine niedrigere Leistungsstufe zu wählen.

Unterbrechen Sie den Aufwärmvorgang zwischendurch, um die Speise umzurühren oder umzudrehen. Rühren Sie vor dem Servieren nochmals um.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung ist besondere Vorsicht angebracht. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen gut um. Dies soll verhindern, daß die Flüssigkeit überkocht und Sie sich verbrühen. Halten Sie unbedingt die Standzeit ein und lassen Sie die Speise so lange im Garraum stehen. Erhitzen Sie Speisen nicht zu sehr - sie können dadurch verdorben werden. Stellen Sie lieber eine zu kurze als eine zu lange Zeit ein - Sie können die Aufwärmzeit jederzeit verlängern.

Standzeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal aufwärmen, notieren Sie sich die Aufwärmzeit. Dies dient als Hinweis für das nächste Mal. Stellen Sie sicher, daß die erwärmte Speise gleichmäßig und vollständig heiß ist.

Halten Sie nach dem Aufwärmen eine kurze Standzeit ein. In dieser Zeit verteilt sich die Hitze gleichmäßig in der Speise. Wir empfehlen eine Standzeit von 2 - 4 Minuten nach dem Erwärmen, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung beachten Sie bitte die Sicherheits-hinweise (siehe Seite 10/11).

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

Halten Sie eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach Abschalten des Mikro-wellengeräts ein - dies verhindert, daß Sie sich verbrühen (Siedeverzug! Flüssigkeit kann nach Abschalten des Geräts überkochen). Stellen Sie beim Erhitzen einen Kunststoff-löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten. Rühren Sie die Flüssigkeit vor, während und nach dem Erhitzen gut um.

BABYNAHRUNG ERHITZEN

BABYNAHRUNG:

In einen tiefen Keramikteller geben und abdecken. Nach dem Er-hitzen gut umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen! Dann nochmals umrühren und die Temperatur prüfen. Empfohlene Temperatur: 30 - 40°C.

BABYMILCH:

Milch in eine sterilisierte Glasflasche geben. Ohne Abdeckung erhitzen. Nicht mit Sauger erhitzen, sonst kann die Flasche beim Erhitzen explo-dieren. Vor und nach der Standzeit gut schütteln. Temperatur unbedingt überprüfen, bevor Sie das Baby füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37 °C.

HINWEIS:

Bei Babynahrung und -milch ist es besonders wichtig, vor dem Füttern die Temperatur zu überprüfen, damit die Speise nicht zu heiß ist. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Babynahrung mit einer Ausgangstemperatur von +18°C bis +20°C.

Aufwärmtabelle für Tiefkühl-Speisen

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Aufwärmen.

Speisenart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Nudeln (tiefgekühlt)	400g	600W	15-17	3	Tiefkühl-Nudeln (z. B. Tortellini oder Ravioli) in eine flache, hitzefeste Glasschale geben. Während des Aufwärmens abdecken und gelegent- nochmals umrühren.
Fleischstücke in Soße (tiefgekühlt)	450g	600W	14-16	3	Tiefkühl-Speise (z. B. Hühnchen-curry) in eine flache Glasschale geben und abdecken. Während des Auf-wärmens und vor der Standzeit umrühren.
Suppe (tiefgekühlt)	500g	850W	12-14	3	In eine geeignete Glasschüssel mit Deckel geben. Beim Erwärmen ab-decken. Während des Aufwärmens und vor der Standzeit umrühren.
Hefeklöße (tiefgekühlt)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	2-4 Tiefkühl-Hefeklöße nebeneinander in eine große Glasschale mit Deckel legen. Oberseite der Klöße mit kaltem Wasser anfeuchten. Beim Aufwärmen abdecken.

Gartabellen und Hinweise (fortsetzung)

Tabelle zum Erhitzen von Babynahrung und Milch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Erhitzen.

Speisenart	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190g	600W	30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehen- lassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190g	600W	20 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehen- lassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babymilch	100ml 200ml	300W	30-40 Sek. 1 Min. 10 Sek. - 1 Min. 20 Sek.	2-3	Gut schütteln oder umrühren und in eine sterilisierte Glasflasche geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 2 Minuten stehen- lassen. Vor dem Füttern nochmals schütteln und Temperatur überprüfen.

Aufwärmtabelle für Speisen und Flüssigkeiten

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Aufwärmen.

Speisenart	Menge.	Leistung-sstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser mit Zimmertem-peratur)	150 ml (1 T) 300 ml (2 T) 450 ml (3 T) 600 ml (4 T)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	In Keramiktasse gießen und ohne abzudecken erhitzen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen einander gegenüber und 3 oder 4 Tassen in einem Kreis stellen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit umrühren. Geben Sie Acht beim Herausnehmen
Suppe (gekühlt)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach gut umrühren. Vor dem Servieren noch- mals umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350g	600W	4½-5½	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Zwischen-durch sowie vor und nach der Stand-zeit umrühren.
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	3½-4½	3	Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	4-5	3	Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) auf einen flachen Keramikteller geben. Beim Garen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Tellergericht (z. B. Fleisch, Gemüse, Nudeln) auf einen Keramikteller geben. Mit Mikrowellenfolie abdecken.

D

AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät eignet sich besonders gut zum Auftauen von Tiefkühlspeisen. Mit Mikrowellen können Sie Tiefkühlspeisen in sehr kurzer Zeit schonend auftauen. Dies ist besonders praktisch, wenn Sie überraschend Besuch bekommen.

Tiefkühlgeflügel muß vor dem Garen gründlich aufgetaut werden. Entfernen Sie etwaige Metallclips und nehmen Sie das Geflügel aus der Verpackung, damit das Auftauwasser ablaufen kann.

Legen Sie die Tiefkühlspeise ohne Abdeckung auf einen Teller. Nach der Hälfte der Auftau-zeit drehen Sie die Speise um und gießen das Wasser ab. Entfernen Sie bei Tiefkühlge-flügel Innereien möglichst bald. Überprüfen Sie hin und wieder, daß die aufzutauende Speise nicht warm wird. Schützen Sie dünne Teile (z. B. Flügelspitzen, Schwanzflossen) vor Erwärmung, indem Sie kleine Streifen Aluminiumfolie darumwickeln.

Falls sich beim Auftauen von Geflügel die Oberflächen erwärmen, unterbrechen Sie den Auftauvorgang für 20 Minuten.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel nach dem Auftauen im Mikrowellengerät noch eine Weile stehen, um den Auftauvorgang abzuschließen. Diese Standzeit hängt von der aufzutauenden Speisenmenge ab - siehe Angaben in der Tabelle.

Tip: Nicht zu dicke Stücke und kleine Mengen tauen wesentlich schneller auf als dicke Teile und große Mengen. Beachten Sie dies beim Einfrieren und beim Auftauen von Speisen. Die Angaben in der nachstehenden Tabelle beziehen sich auf Tiefkühlspeisen mit einer Temperatur von -18 bis - 20 °C.

Zum Auftauen von Tiefkühlspeisen verwenden Sie die Auftau-Leistungsstufe (180W, ❄❄).

Speisenart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Fleisch				
Hackfleisch	200g 400g	7½ - 8½ 14 -16	5-20	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken.
Schweine-steaks	250g	8½ - 9½		Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Geflügel				Geflügelteile mit der Haut nach unten, ganzes Geflügel mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile (Flügel-und Schenkelspitzen etc.) mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Geflügelteile	500g (2 Teile)	17 - 18	15-60	
Geflügel, ganz	900g	28 - 30		
Fisch				
Fischfilets	200g (2 Filets) 400g (4 Filets)	7-8 14 - 15	5-20	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile unter dickere Teile legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auf-tauzeit umdrehen.
Obst				
Beeren	250g	8 - 9	5 - 15	Obst in einer flachen, runden Glasschale mit großem Durchmesser verteilen.
Brot				
Brötchen (à ca. 50 g) Toast/ Sandwich	2 Stück 4 Stück 250g	1½ - 2 3 - 3½ 6 - 6½	5 - 10	Brötchen kreisförmig anordnen, Brot flach auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.

Gartabellen und Hinweise (fortsetzung)

ZUSÄTZLICHE TIPS

Butter schmelzen
Geben Sie 50 g Butter in eine kleine tiefe Glasschüssel. Decken Sie die Schüssel ab. Erwärmen Sie die Butter bei 1000 W für 30 - 40 Sekunden, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
Geben Sie 100 g Schokolade in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie die Schokolade bei 450 W für 3 - 5 Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rühren Sie zwischendurch ein- oder zweimal um. Beim Herausnehmen Ofenhand-schuhe verwenden!

Kristallisierten Honig wieder flüssig machen
Geben Sie 20 g kristallisierten Honig in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie den Honig bei 300 W für 20 - 30 Sekunden, bis der Honig wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen
Weichen Sie die trockenen Gelatine-Blätter (10 g) 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Geben Sie die ausgedrückte Gelatine in eine kleine hitzefeste Glasschüssel. Erwärmen Sie die Gelatine bei 300 W für 1 Minute. Rühren Sie die aufgelöste Gelatine um.

Glasur/Guß für Kuchen und Torten
Rühren Sie die Instant-Glasur (etwa 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser an. Erhitzen Sie die Glasur in einer hitzefesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 1000 W für 3 ½ - 4 ½ Minuten, bis die Glasur oder der Guß transparent aussieht. Rühren Sie zwischendurch zweimal um.

Marmelade zubereiten
Geben Sie 600 g Obst (z. B. gemischtes Beerenobst) in eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 300 g Einmachzucker zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Marmelade abgedeckt bei 1000 W für 10 - 12 Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Geben Sie die fertige Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Schraubdeckeln. Stellen Sie die Gläser 5 Minuten auf den Kopf.

Pudding kochen
Rühren Sie das Puddingpulver entsprechend den Herstellerangaben mit Zucker und Milch (500 ml) an - dabei gut umrühren! Verwenden Sie eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Kochen Sie den Pudding abgedeckt bei 1000 W. für 6 ½ - 7 ½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um.

Mandelblättchen bräunen
Verteilen Sie 30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller. Bräunen Sie die Mandelblättchen bei 600 W für 3 ½ - 4 ½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Danach lassen Sie die Mandelblättchen 2 - 3 Minuten im Garraum stehen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Mandelblättchen aus dem Garraum nehmen.

Mikrowellengerät reinigen

D

Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- ***Innen- und Außenwände***
- ***Garraumtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehring***

☛ Achten Sie darauf, daß die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.

1. Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

2. Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

3. Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen das Zitronenwasser im Mikrowellen-gerät 10 Minuten lang bei maximaler Leistung.

4. Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.

✉ Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtung besonders darauf, daß:

- sich kein Schmutz absetzt;
- die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.

Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren oder zur Reparatur geben wollen.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät auf keinen Fall, wenn die Garraumtür oder die Türdichtungen beschädigt sind, z. B. bei:

- ***defekten Scharnieren***
- ***beschädigten Dichtungen***
- ***verzogenem oder zerbeultem Gehäuse***

Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Kundendienst-technikern durchgeführt werden!

☛ Entfernen Sie nie das Gehäuse des Mikrowellengerätes. Falls ein Problem auftauchen sollte, das auf einen Gerätefehler hinweist:
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.

✉ Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren möchten, wählen Sie einen trockenen, staubfreien Aufbewahrungsort.
- Grund: Staub und Feuchtigkeit können die Funktionsteile angreifen.

✉ Dieses Mikrowellengerät eignet sich nicht für den gewerblichen Einsatz.

Technische Daten

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Geräte können technische Daten und die vorliegende Bedienungsanleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Modell	**M1933N / M1913N**
Netzanschluß	230V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellen	 1400 W
Mikrowellenleistung	100 W / 1000 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kühlung	durch Ventilator
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Garraum-Volumen	28 Liter
Gewicht ohne Verpackung	 ca. 16 kg

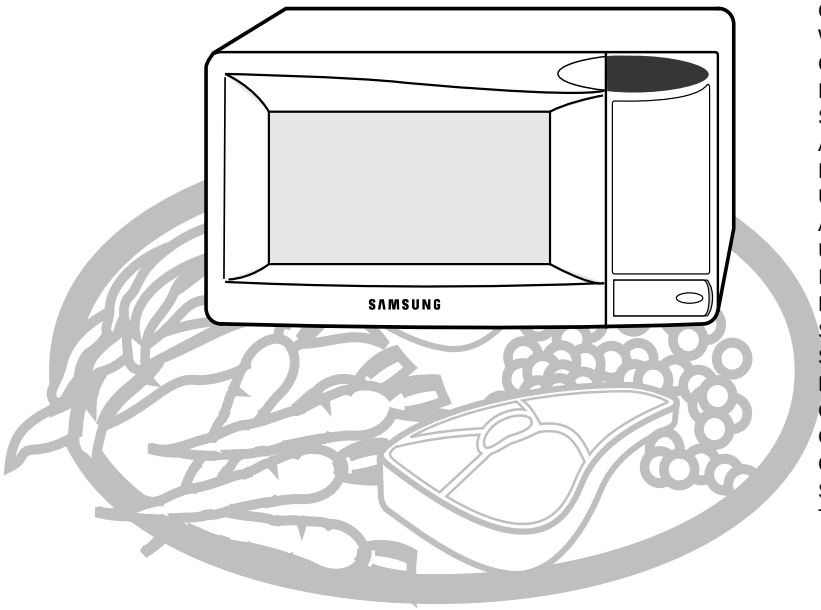
SAMSUNG ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owener’s Instructions and Cooking Guide

M1933N/M1913N



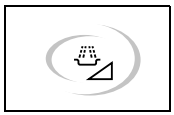
Quick Look-up Guide 2
Oven 3
Accessories 3
Control Panel 4
Using this Instruction Booklet 5
Safety Precautions 5
Installing Your Microwave oven 7
Setting the Time (M1933N) 7
How a Microwave Oven Works 8
Checking that Your Oven is Operating Correctly 8
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 9
Cooking / Reheating 9
Power Levels 10
Stopping the Cooking 10
Adjusting the Cooking Time 11
Manual Defrosting Food (M1913N) 11
Using the Auto Defrost Feature (M1933N) 11
Auto Defrost Settings (M1933N) 12
Using the Instant Reheat/Cook Feature 12
Instant Reheat/Cook Settings 13
Multistage Cooking (M1933N) 14
Switching the Beeper Off(M1933N) 15
Safety-Locking Your Microwave Oven(M1933N) 15
Remembering Function (M1933N) 15
Cookware Guide 16
Cooking Guide 17
Cleaning Your Microwave Oven 22
Storing and Repairing Your Microwave Oven 23
Technical Specification 23

Quick Look-up Guide

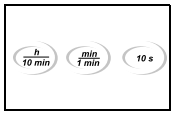
GB

Model: M1933N

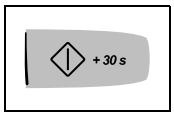
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button once or more times.

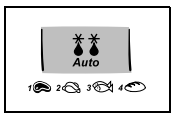


2. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** button as required.

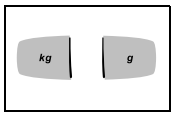


3. Press the button.
Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

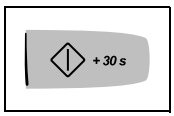
If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto** ( ) button once or more time according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the page 12 for further details.

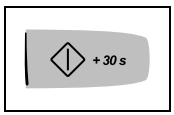


2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** button as required.



3. Press the button.

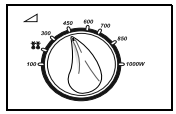
If you want to add an extra 30 seconds



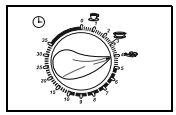
Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Model: M1913N

If you want to cook some food

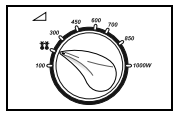


1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

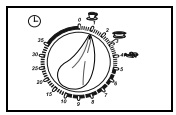


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

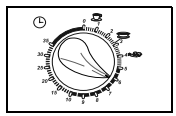


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to defrost( ) symbol.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

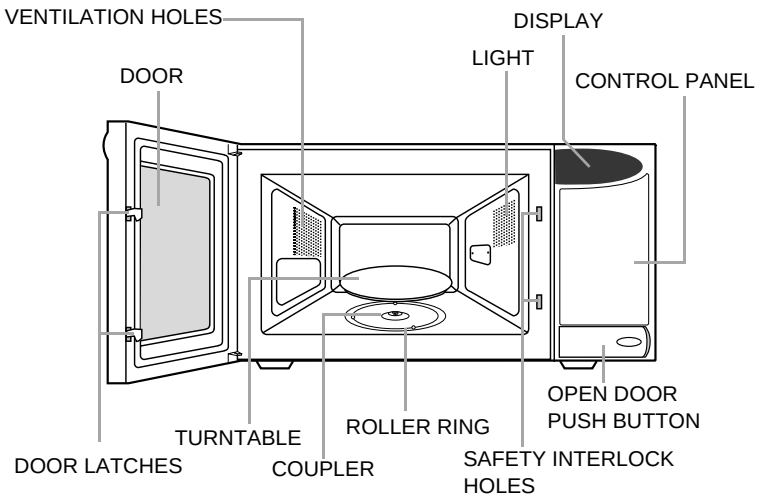
If you want to adjust the cooking time



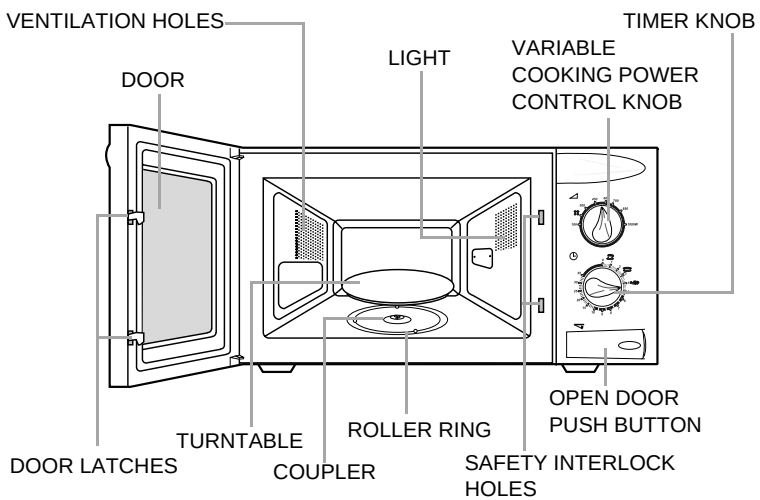
Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Oven

Model: M1933N

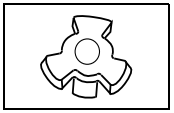


Model: M1913N

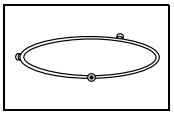


Accessories

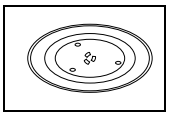
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



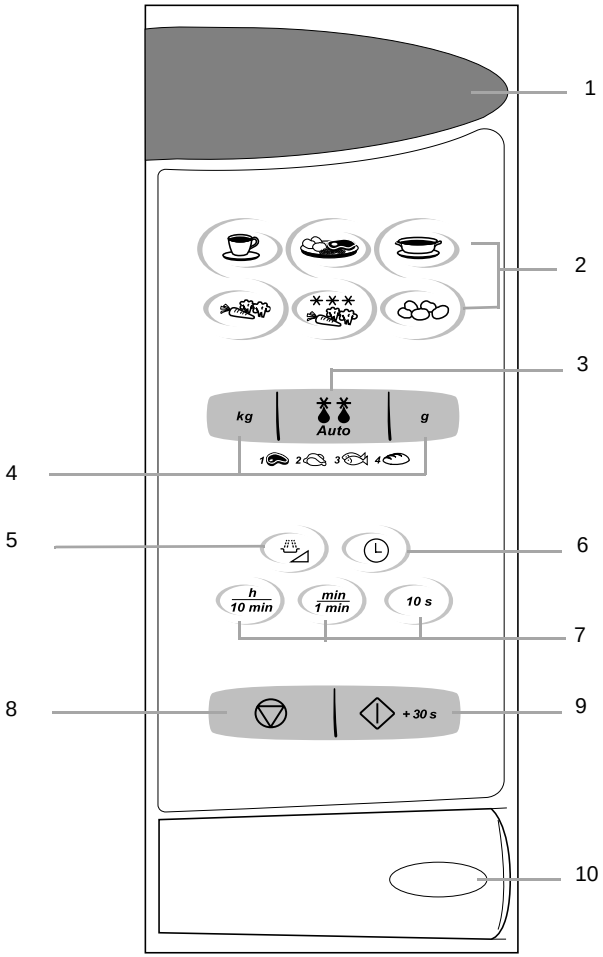
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

☞ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Control Panel

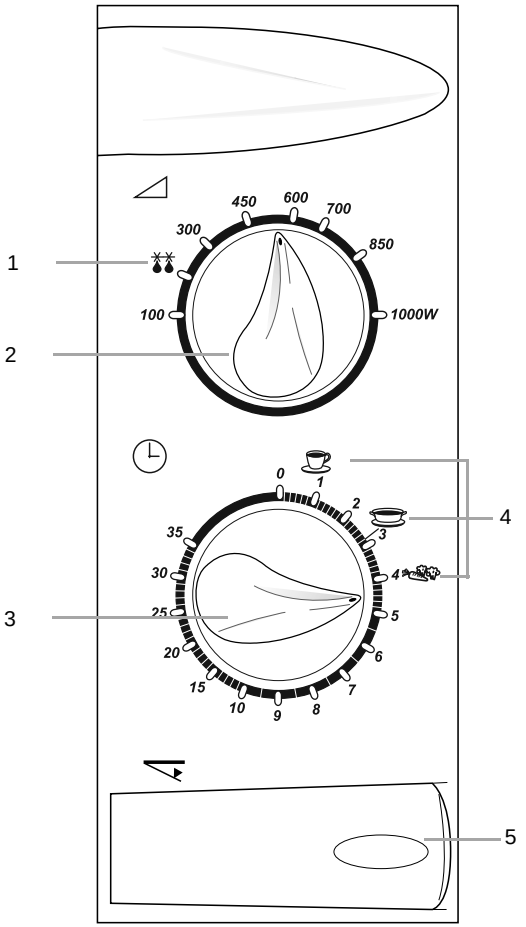
GB

Model:M1933N



1. DISPLAY
2. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
3. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
4. WEIGHT SELECTION
5. MICRO WAVE MODE SELECTION
6. CLOCK SETTING
7. TIME SETTING
8. STOP/CANCEL BUTTON
9. START BUTTON
10. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Model:M1913N



1. DEFROST
2. COOKING POWER CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. INSTANT REHEAT/COOK
5. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use two different symbols.

Important **Note**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Ex) Baby food jars
- Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- Take particular care when heating liquids and baby foods.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

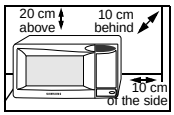
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

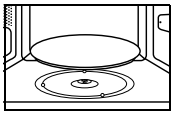
Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven,
Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☛ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

☛ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

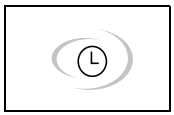
Setting the Time (M1933N)

GB

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

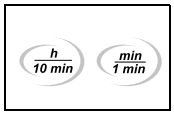
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

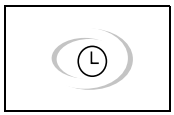


1. **To display the time in the...Then press the ◷ button...**

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the ◷ button again to start the clock.
Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven

GB

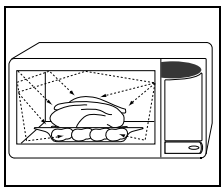
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Reheat /Cook***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

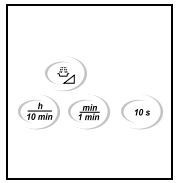
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

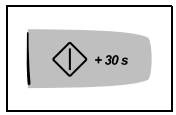
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

Model: M1933N

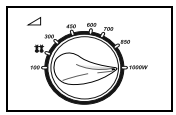


1. Press the button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.

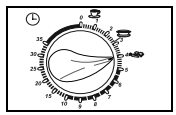


2. Press the button.
   Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

Model: M1913N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob. The water should then be boiling.

☛ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents

- The oven does not start when you press the ◇ button.(M1933N)
  - Is the door completely closed?

- The oven does not start when you turn the **TIMER** knob.(M1913N)
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?(M1933N)
  - Have you set the timer correctly? (M1913N)
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time. (M1933N)

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

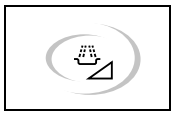
Cooking / Reheating

GB

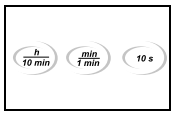
The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

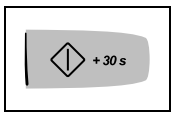
Model: M1933N



1. Press the ⏦ button.
Result : The 1000W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ⏦ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** button.

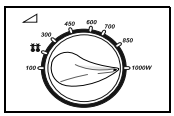


3. Press the ◇ button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

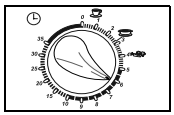
☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (1000W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model: M1913N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER: 1000 W)



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

GB

Power Levels

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	M1933N	**M1913N**
FULL	1000 w	1000 w
HIGH	850 W	850 W
REHEAT	-	700 W
MEDIUM HIGH	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LOW	300 W	300 W
DEFROST( )	180 W	180 W
LOW	100 W	100 W

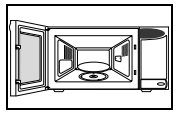
✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

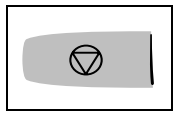
Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

Model: M1933N



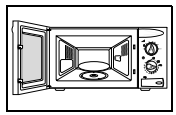
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



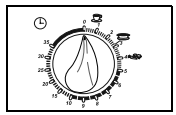
2. To stop Completely;
Press the ▽ button.
Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the ▽ button again.

☛ You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing ▽ .

Model: M1913N



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.

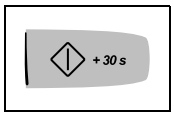


2. To stop Completely;
Turn the **TIMER** knob to “0”.

Adjusting the Cooking Time

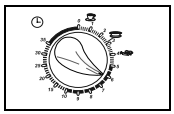
Model: M1933N

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Model: M1913N

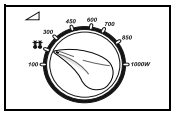


Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

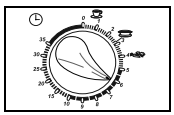
Manual Defrosting Food (M1913N)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, fruit or bread.

First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door..



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to ⁑.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
Result : Defrosting begins.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

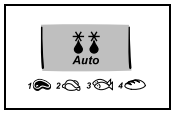
Using the Auto Defrost Feature (M1933N)

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or bread cake. The defrost time and power level are set automatically.

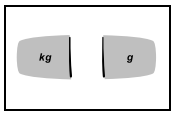
You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

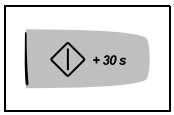
First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Auto**(⁑) button.
Press the **Auto**(⁑) button once or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **g** button.
It is possible to set up to a maximum of 2.0kg.



3. Press ◇ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to reminder you to turn the food over.
- Press ◇ again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 9 for further details.

GB

Auto Defrost Settings (M1933N)

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Meat	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
Poultry	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
Fish	0.2-2 kg	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
Bread/ Cake	125-1000 g	5-30 mins	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Using the Instant Reheat/Cook Feature

Model: M1933N

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the ◇ button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat** and **Cook** button which you want the required number of times.

Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

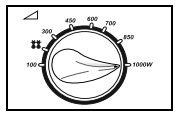
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the ☕ button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the next page.

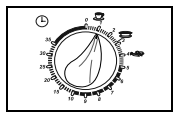
✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Model: M1913N

First, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2. Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat. (drinks, soup/sauce or fresh vegetables).

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat/Cook Settings

Model: M1933N

The following table presents the various Instant Reheat and Cook Programmes, serving size, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Ready Meal Chilled	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 mins	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup/Sauce Chilled	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 mins	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.
Peeled Potatoes	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g.
Frozen vegetables	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the frozen vegetables (-18°C) and put them in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. When cooking 100-450 g add 15 ml (1 tablespoon) water for 500-750 g add 30 ml (2 tablespoons). Stir after cooking and during standing time. When cooking bigger quantities stir once during cooking. This programme is suitable for peas, sweet corn, broccoli, cauliflower and mixed vegetables such as peas, carrots and cauliflower.
Fresh vegetables	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking 100-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)

Model: M1913N

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with whe Instant Reheat and Cook and Cooking Feature.

Symbols	Food	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min	1-2 mins
	Soup/Sauce	200-250 ml	2 min 50 sec	2-3 mins
	Fresh vegetables	300-350 g	4 min	3 mins

Multistage Cooking (M1933N)

GB

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

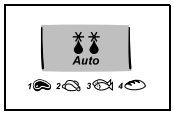
Example:You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in three stages:

- ***Defrosting***
- ***Cook I***
- ***Cook II***

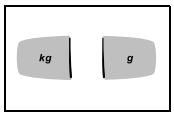
✉ You can set between two and three stages in multistage cooking.

✉ If you set three stage, the first stage must be defrosting.

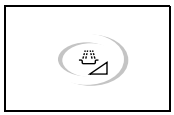
✉ Don't press ◇ button until you've set the final stage.



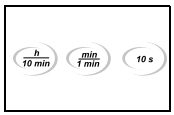
1. Press the **Auto** (⁂) button once or more times(fish in the example).



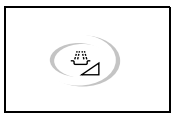
2. Set the weight by pressing the **kg** and **g** buttons the appropriate number of times(500g in the example).



3. Press the button.
The microwave mode(I):
; if necessary, set the power level by pressing the button again one or more times.(850W in the example)

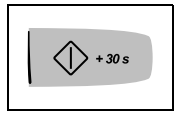


4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



7. Press the button.
The microwave mode(II):
; if necessary, set the power level by pressing the button again one or more times.(450W in the example)

8. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).



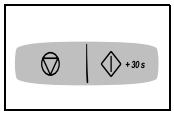
9. Press the ◇ button.
Result : The three modes [defrosting and cooking(I,II)] are selected on after. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

◆ When it has finished:

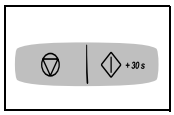
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Switching the Beeper Off(M1933N)

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
Result : The oven will not beep each time you press a button.

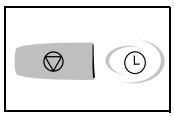


2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
Result : The oven operates with the beeper on again.

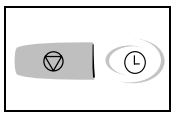
Safety-Locking Your Microwave Oven(M1933N)

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



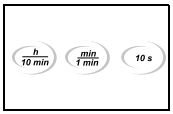
1. Press the ▽ and 🕒 buttons at the same time.
Result : The oven is locked (no functions can be selected).



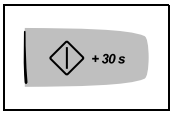
2. To unlock the oven, press the ▽ and 🕒 buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

Remembering Function (M1933N)

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Add some cooking time using the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Press the ◇ button.

NOTE

1) When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times (once every minute). And then, cooking mode will be "RESET" and the oven will forget the last cooking mode.
2) If there's no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be "RESET" after 30 seconds.
3) Press the ▽ button and then cooking mode will be "RESET".

GB

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims Glassware	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid move-ment of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen veg-etables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normal-ly be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

Covering during cooking

It is very important to cover the food during cooking because evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

It is important to allow standing time when you have finished cooking the food in order to allow the temperature within the food to even out.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	300g	600W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/ peas/corn)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Add 400 ml cold water. Add 550 ml cold water.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Add 1000 ml hot water. Add 2000 ml hot water.

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (1000 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3-3½	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4½-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4-4½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for fresh fish

Use the power level and times in this table as guide lines for cooking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish Fillets	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish fillets on a flat glass pyrex plate. Cover with microwave cling film. Stand for 3-5 minutes.
Whole Fish	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish in an oval glass pyrex dish(2 fishes head to tail). Cover with microwave cling film during cooking and standing time. Stand for 3-5 minutes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 1000 W power while others should be reheated using 850W, 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby.
Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as guide lines for reheating. The times in the chart consider baby milk and food with a room temperature of about +18°C to +20°C.

Reheating Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Pasta (frozen)	400g	600W	15-17	3	Put frozen pasta, for example tortellini or ravioli in a flat glass pyrex dish. Cover with plastic lid. Stir occasionally during cooking and before standing.
Meat pieces in sauce (frozen)	450g	600W	14-16	3	Put frozen meal (e.g. chicken curry) in a flat glass dish as cover. Stir occa sionally during cooking and before standing.
Soup (frozen)	500g	850W	12-14	3	Put frozen soup in a suitable sized glass pyrex dish with lid. Cook covered. Stir occasionally during cooking and before standing.
Yeast Dumpling (frozen)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Put 2-4 frozen yeast dumplings side by side in a big glass pyrex bowl with lid. Moist the top of dumplings with cold water. Cook covered.

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegeta-bles + meat)	190g	600W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min 10 sec. -1 min 20 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the tempera ture carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion.	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food. For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the fol-lowing table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180W, ❦❦).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	7½ - 8½ 14 -16	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil.
Pork steaks	250g	8½ - 9½		Turn over after half of defrosting time!
Poultry				First, put chicken pieces first
Chicken pieces	500g (2 pc)	17 - 18	15-60	skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield
Whole chicken	900g	28 - 30		the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish				
Fish fillets	200g (2 pc) 400g (4 pc)	7-8 14 - 15	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	8 - 9	5 - 15	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pc 4 pc	1½ - 2 3 - 3½	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread vertically(like a tower) on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	6 - 6½		

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 1000 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 1000 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 1000 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 1000 W.
Stir well several times during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

GB

Model	**M1933N / M1913N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1400 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

SAMSUNG
ELECTRONICS